OMRÅDE
Bourgogne

APPELLATION
Beaune

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Chardonnay

GÆRING
400 ltr. træfade

TYPE
Fyldig hvidvin

Le Grappin

Le Grappin, Beaune 1er Cru "Les Gréves" Blanc 2021

Under 1% af den berømte 1er Cru vinmark "Les Greves" i Beaune er tilplantet med Chardonnay druen. Le Grappins parcel ligger på den absolut bedste placering lige midt på skråningen, lige ved siden af Bouchards flagskibsvin "Les Vignes de l'Enfant Jesus". Vinstokkene er alle økologisk dyrkede, men uden certificering. Druerne håndplukkes og presses oxidativt, hvorefter mosten bundfælder en smule over natten, inden den overføres i 400 ltr træfade. Her gærer vinen på den naturlige gær, uden tilsætning af svovl, sukker eller syre. Efter gæringen lagrer vinen på de samme fade, med alt bundfaldet i 10 mdr. inden den aftappes uden klaring, med en nænsom filtrering. Vinen er en magtdemonstration på druen, og er et studie i hvordan man på smukkeste vis parer enorm koncentration med spændstig friskhed og nerve.

OM PRODUCENTEN

Andrew Nielsen, Australier med helt stort A, og med danske aner (hans danske tip-tip-oldefar drog til Australien i 1850'erne), er i vores optik en af morgendagens helt stor stjerner i Bourgogne. En mand hvis karriere startede i reklamebranchen og førte ham til det hektiske "Mad-Men" liv i Los Angeles sammen med hustruen Emma. Her smagte Andrew for første gang Domaine Dujacs Clos de la Roche, og blev ifølge ham selv, ramt af lynet. Vinen satte så stort et aftryk, at han forsøgte at overtale Emma til at droppe de årlige ferier og skiture til fordel for at blive en fattig vinbonde.

Hun købte ideen, og de næste 5-6 år brugte David på at stå i lære hos de bedste Chardonnay og Pinot Noir traditionalister i Yarra Valley, Central Otago, Bourgogne og Californien. I 2011 fik han mulighed for at overtage nogle mikroskopiske kældre midt i Beaune, hvor bl.a. Fanny Sabre og Philippe Pacalet tidligere havde til huse. Han slog til, og blev nu en af de mindste negocianter i Bourgogne.

Andrews mål har fra starten været at sætte fokus på de oversete og undervurderede marker og 1er Cruer i Bourgogne. Han udvælger nøje sine leverandører. "De skal ikke se mig som et checkhæfte, men som en langvarig samarbejdsparter", sigerhan. "Et godt vinhus der f.eks. ikke har behov for at have endnu en 1er Cru på få hundrede flasker i sortimentet, vil gerne sælge 16 rækker til mig, som jeg så kan få glæde af, og hvis de ikke er klar til at lægge hele produktionen om til økologi så prøv med de 20 rækker jeg køber druerne fra" Davids ord er tillidsvækkende og pragmatiske, og sikkert derfor flere af Bourgognes bedste producenter lukker ham indenfor. En evne, der også har gjort at han i dag tæller Dujac som en af sine personlige venner.

I dag lever Andrew og Emma delvis i London, hvor Emma arbejder for Barclays Bank, og delvis i Beaune.

Andrews vine er som Bourgogne fra en svunden tid – elegante, underspillede, intense og helt enormt nuancerede, tør man sige; filigran. Man kan dårligt findemere klassisk Bourgogne og mere uforfalsket terroir oplevelse end i Andrews totalt kompromisløse vine. Den meget nænsomme vinifikation er stærkt inspireret af navnkundige vinproducent og inspirator for naturlig vin; Jules Chauvet, med minimal svovl tilsætning, ingen filtrering og direkte tapning i hånden, fra fad til flaske.

Etiketten er ens på samtlige Bourgogne cuvéer, og lavet af Louise Despont, der udfører alle sine kunstværker på gamle regnskabsblokke. Hun er en berømt galleri kunstner fra Brooklyn, der har lavet denne etiket specielt til Andrews vine, og i øvrigt hendes eneste kommercielle kunstværk nogensinde.